部分不合格检验项目小知识

1. 酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒的质量指标，根据酒类的相关国家标准和质量要求，酒精度实测值与产品标签明示要求允许差为±1.0%vol。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是包装不严密造成酒精挥发；还可能是企业用低度酒冒充高度酒。

1. 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）是食品生产中常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。白酒中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为改善成品白酒的口感，而违规添加甜蜜素；也可能是白酒、配制酒生产过程中造成交叉污染。